

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan zaman yang pesat menyebabkan terjadinya perubahan gaya hidup dan pola makan masyarakat. Permasalahan kesehatan yang bermunculan mengakibatkan masyarakat mulai mencari makanan yang memiliki satu atau lebih fungsi bagi tubuh. Masyarakat cenderung menyukai makanan yang tidak hanya dapat memenuhi gizi tetapi juga memiliki efek fisiologis terhadap tubuh. Pangan yang diharapkan adalah pangan yang dapat menjaga kesehatan, menjaga berat badan, dan mencegah penyakit degeneratif. Pangan yang seperti ini banyak dikenal dengan sebutan pangan fungsional.

Inulin banyak dimanfaatkan sebagai salah satu komponen produk pangan fungsional karena dapat berfungsi sebagai prebiotik. Inulin tidak dapat dicerna di sistem pencernaan bagian atas sehingga dapat sampai di usus besar dengan utuh dan dapat dimanfaatkan oleh bakteri baik dalam pencernaan seperti *Lactobacillus*. Inulin mempunyai sifat fungsional untuk meningkatkan pertumbuhan BAL (Bakteri Asam Laktat), menekan pertumbuhan mikroba patogen seperti *Eschericia coli* dan *Salmonella thyphosa*, mencegah kanker usus, mencegah diare, dan meningkatkan penyerapan kalsium (Varley *et al.*, 2010). Kemampuan inulin dalam meningkatkan penyerapan kalsium menjadikan inulin sering ditambahkan dalam susu, baik susu anak-anak maupun susu dewasa.

Susu merupakan bahan pangan hewani bergizi tinggi dan disukai oleh masyarakat, mulai dari kalangan anak-anak sampai lanjut usia. Susu mengandung sejumlah nutrisi dan memberikan kontribusi yang signifikan dalam memenuhi kebutuhan tubuh akan kalsium, magnesium, selenium,

riboflavin, dan vitamin (FAO, 2013). Produk susu memiliki peranan penting dalam kesehatan nutrisi manusia, terutama anak-anak. Susu mengandung sejumlah besar asam lemak dan molekul lipida lainnya yang memberikan efek kesehatan pada kesehatan manusia. Susu juga dianggap sebagai sumber yang baik untuk asam amino esensial yang penting bagi kecukupan nutrisi, pertumbuhan, dan perkembangan manusia (Kanwar *et al.*, 2009 dalam FAO, 2013). Protein susu juga mengandung peptida dan komponen bioaktif lain yang memiliki efek spesifik pada pertumbuhan dan pemulihan dari gizi buruk (Michaelsen *et al.*, 2011 dalam FAO, 2013).

Kesadaran masyarakat Indonesia terhadap pentingnya susu mulai timbul, dibuktikan dengan jumlah permintaan susu yang tumbuh sangat cepat, yaitu meningkat 14,01% selama periode antara tahun 2002 dan tahun 2007 (Farid, 2011). Sejalan dengan hal tersebut, penambahan komponen fungsional berupa inulin pada susu diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi susu dalam jumlah yang lebih tinggi dan memberikan manfaat kesehatan bagi masyarakat. Pada susu anak-anak, inulin dapat meningkatkan daya serap tubuh terhadap kalsium yang menunjang pertumbuhan tulang dan gigi, sedangkan pada susu orang dewasa, inulin meningkatkan penyerapan kalsium yang akan mencegah osteoporosis atau pengeroposan tulang. Produsen susu yang ditambahi komponen prebiotik sendiri masih berjumlah sangat minim, terutama susu prebiotik untuk orang dewasa.

Peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya susu, kebutuhan masyarakat yang tinggi akan pangan fungsional, dan minimnya kompetitor produsen susu prebiotik untuk orang dewasa mengindikasikan adanya peluang yang tinggi untuk memproduksi dan memasarkan susu prebiotik. Produk ini diproduksi dengan kapasitas 30 liter per hari karena kapasitas

tersebut dapat memaksimalkan kinerja tenaga kerja, waktu, dan peralatan yang digunakan. Produksi dilakukan di Jalan Kupang Indah II No. 38-39 Surabaya dengan model tata letak *process layout*. Pemasaran produk ini dilakukan dengan sistem penawaran melalui media sosial dan secara langsung.

Susu prebiotik ini diberi label “DrinKing” dengan kelebihan produk terletak pada penambahan inulin sebagai prebiotik yang dapat memberi manfaat kesehatan, terutama kesehatan pencernaan. Menurut Surono (2004), dosis prebiotik yang efektif adalah 1-3 g/hari untuk anak-anak dan 5-15 g/hari untuk orang dewasa, sehingga “DrinKing” cocok dikonsumsi orang dewasa karena mengandung inulin sebagai senyawa prebiotik sebanyak 6 gram. Adanya aneka pilihan rasa juga merupakan salah satu daya tarik tersendiri bagi produk “DrinKing” ini. Pilihan rasa yang tersedia, yaitu *vanilla rhum*, *chocolate mint*, *avocado coffee*, *green tea*, dan *sweet banana*. Rasa produk yang tidak pasaran dan warna yang menarik diharapkan dapat menarik konsumen untuk membeli dan mengonsumsi produk susu prebiotik ini.

1.2. Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha susu prebiotik.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha susu prebiotik